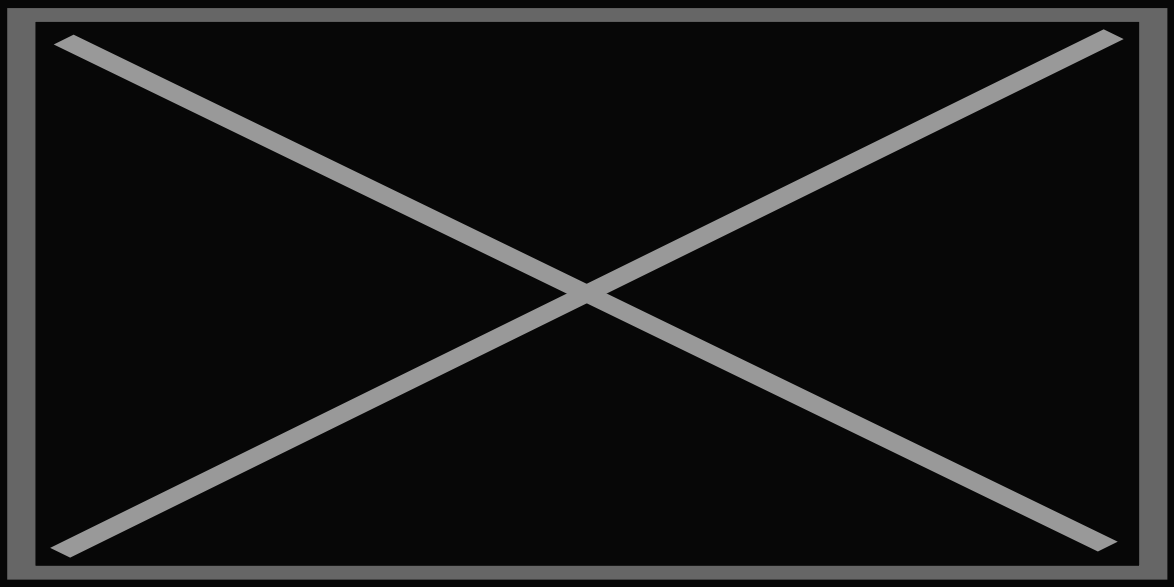
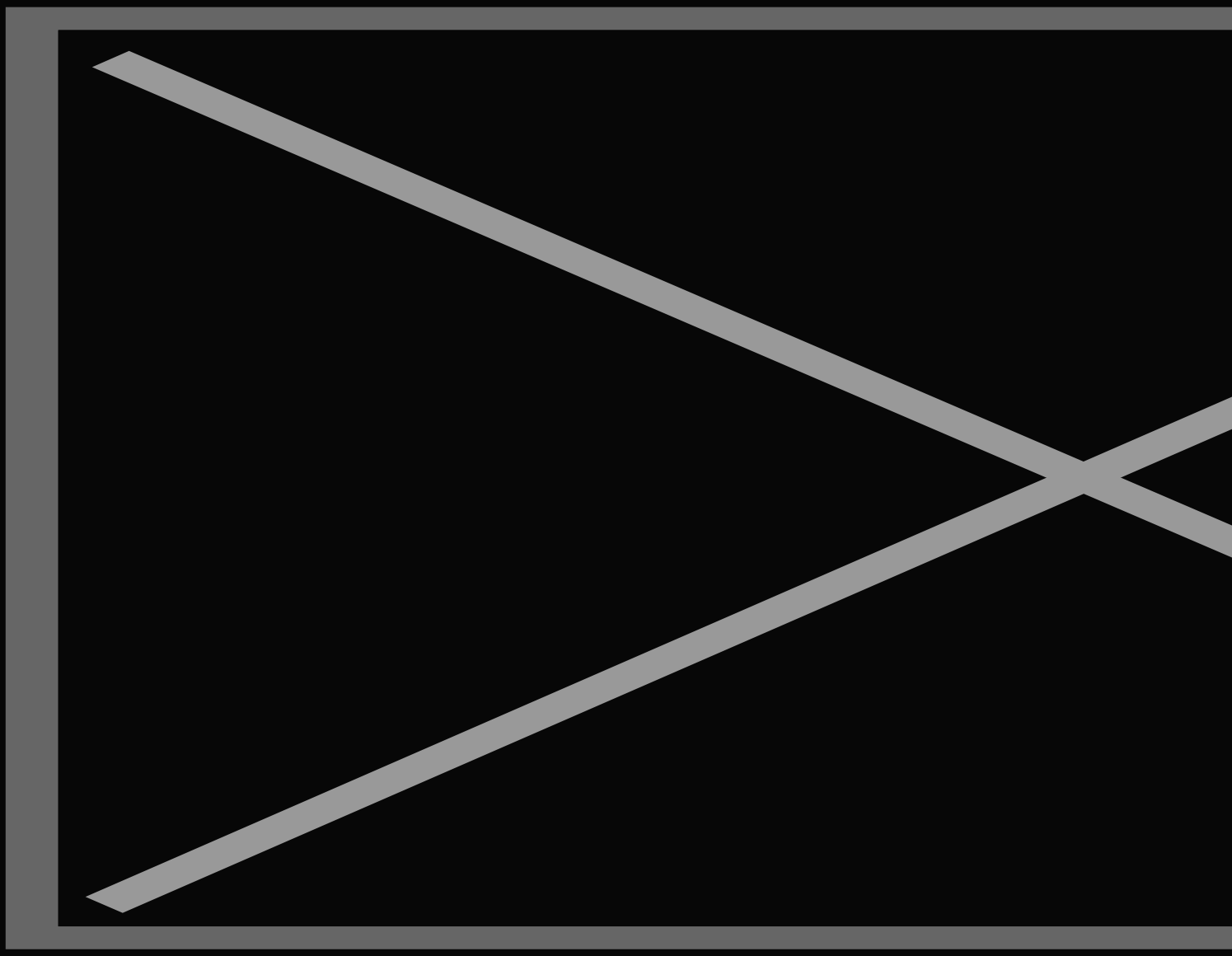
Diemme. Un lungo viaggio… fino al nostro laboratorio

schermata-09-2458009-alle-111102-a524dd30

Un lungo viaggio per mare, nelle stive delle navi: così accompagniamo il caffè, ricco dei suoi sentori esotici, fino in Italia. Nel nostro laboratorio ogni campione di caffè verde viene tostato e sottoposto a cupping mirati e sessioni di assaggio. Vengono ricercate le modalità di estrazione e le curve di tostatura più adatte a esaltare il profilo organolettico della singola origine, per proporre così nuove esperienze di gusto.



SEASONAL DEL MOMENTO



NICARAGUA Limoncillo

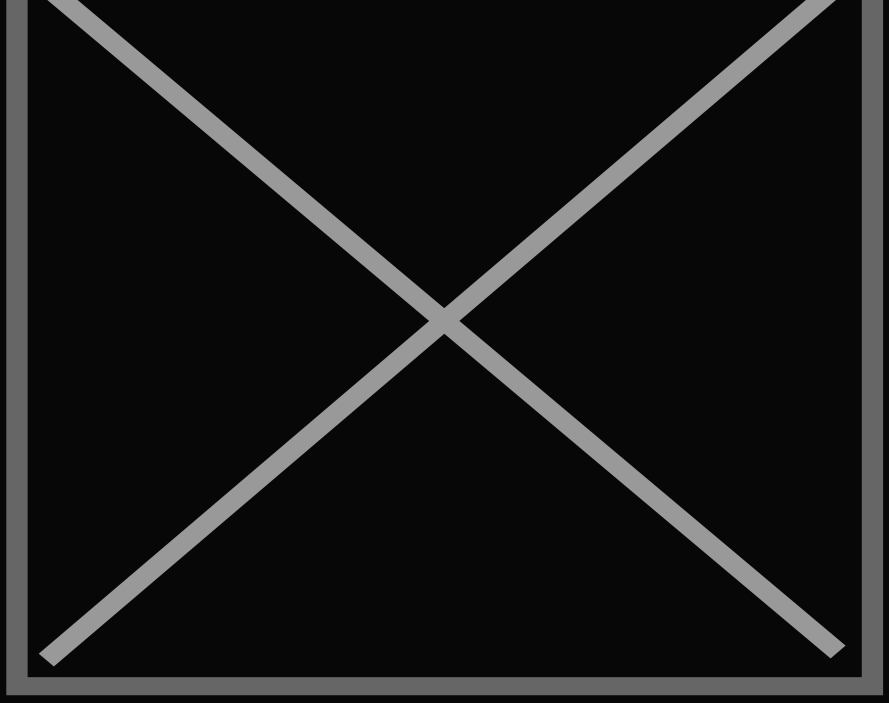
ALTITUDINE: 900 – 1200 mt
ORIGINE: Yasica Norte - Matagalpa
SPECIE botanica: Arabica
VARIETÀ botanica: Caturra, Java
PROCESSO: lavato
GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro
PROFILO IN TAZZA corpo: medio
acidità: media

dolcezza: spiccata
NOTE SENSORIALI: frutti a pasta gialla
METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso
NICARAGUA Limoncillo prende il nome dall’azienda agricola di proprietà della famiglia Mierisch, è coltivato da Santos Demitrio Flores nella regione di Yasica Norte, nel distretto di Matagalpa, al centro del Nicaragua. È un caffè dall’aroma fruttato con note sensoriali che ricordano i frutti a pasta gialla. Ha raggiunto il secondo posto nella CUP of EXCELLENCE del 2008.

ETHIOPIA Zege

ALTITUDINE: 1850 mt
ORIGINE: penisola dello Zege – Lago Tana
SPECIE botanica: Arabica
VARIETÁ botanica: Long Berry
PROCESSO: naturale
GRADO DI TOSTATURA: medio/chiaro
PROFILO IN TAZZA corpo: medio/alto
acidità: gentile e complessa
dolcezza: elevata
NOTE SENSORIALI: frutti rossi, lampone
METODO DI ESTRAZIONE CONSIGLIATO: espresso
ETHIOPIA Zege viene coltivato nella foresta intorno al lago Tana. È un caffè interessante, con un buon corpo, il suo tenore di acidità gli conferisce una gradevolissima freschezza, spiccata la sua dolcezza. Un caffè molto equilibrato e piacevole.

LE MISCELE SEMPRE DISPONIBILI



Naturalmente

Dolce

è una miscela dedicata all'espresso, composta da **tre origini** di caffè specie **Arabica**:
- **Brasile varietà Yellow Bourbon**, Fazenda Rainha, zona della Mogiana; coltivato ad un'altitudine di 1100 – 1500 metri, i chicchi vengono estratti dalla ciliegia con una tecnica chiamata pulped natural.
- **Ethiopia Harrar varietà Longberry**, coltivato ad un’altitudine di 1500 – 2100 metri nell’area di Harrar: una volta raccolte manualmente le ciliegie e selezionate con la medesima tecnica, vengono processate con tecnica naturale.
- **Nicaragua varietà Red Catuai**, Finca San Jose, raccolto ad altitudini di 1250 – 1400 metri e trattato con tecnica lavata.

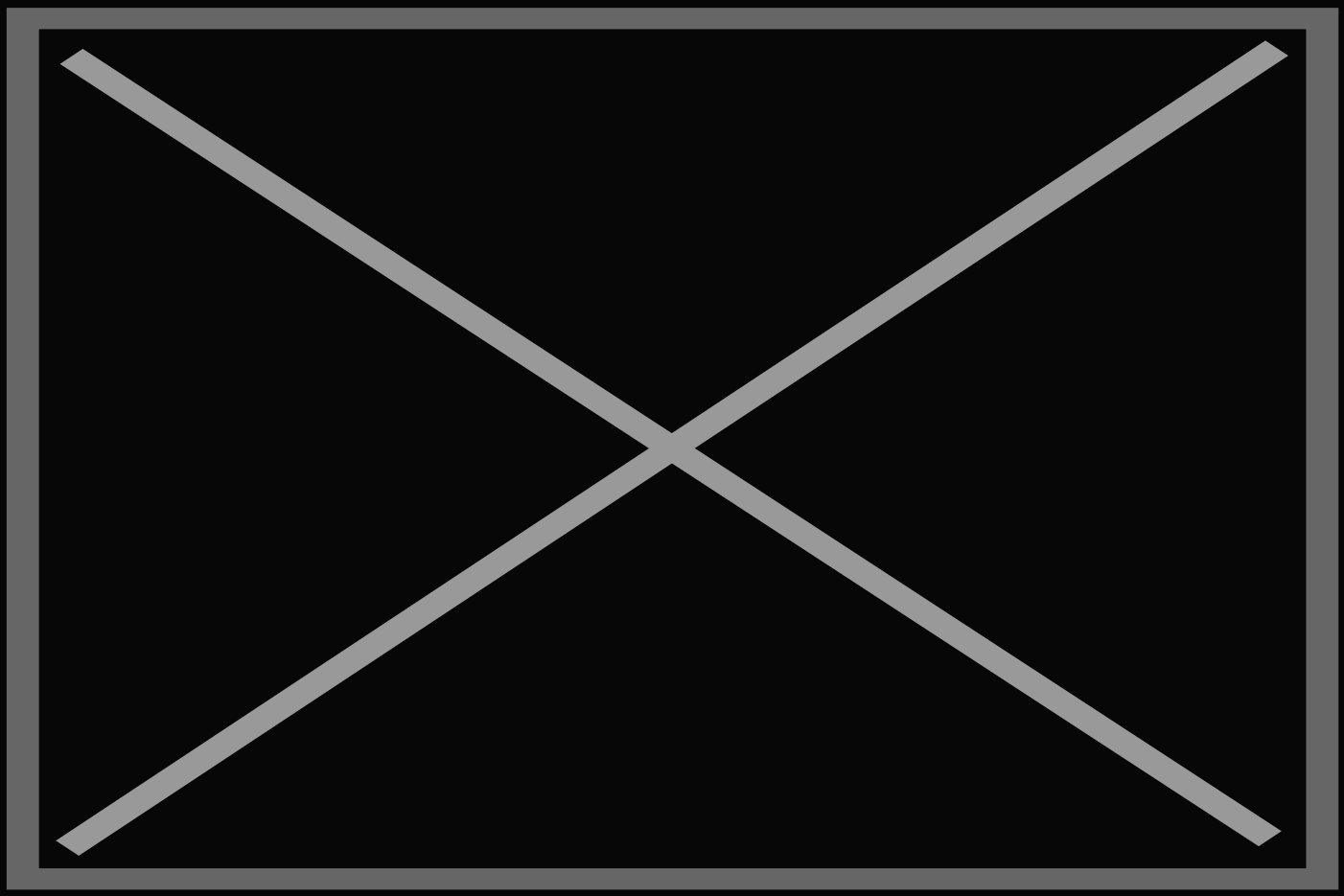
La **miscelazione** di queste origini crea una **tazza molto bilanciata** con un **ottimo corpo**, **dolcezza** e una **lieve acidità** della frutta. Un blend dove possiamo trovare **sentori di cioccolato e frutti rossi**. Ottimo anche in **abbinamento** con il latte, regalando una sorprendente dolcezza.

Lungo

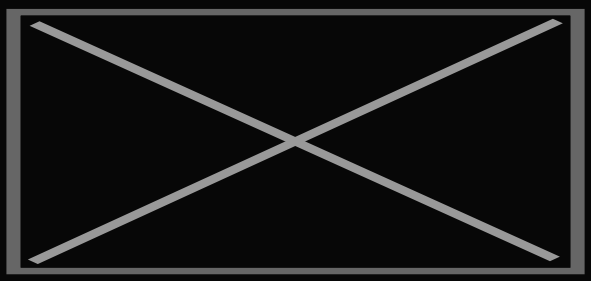
è una miscela dedicata alle estrazioni alternative all’espresso, composta da **tre origini** di caffè specie **Arabica**:

- **Ethiopia Sidamo**, coltivato nell'omonima regione ad un'altezza superiore ai 2000 metri, subisce una lavorazione dei chicchi di tipo lavato.
- **Salvador SHG**, coltivato oltre i 1500 metri grazie al lavoro di molti piccoli produttori distribuiti su gran parte del territorio nazionale.
- **Nicaragua SHG**, raccolto ad altitudini variabili tra i 1500 e i 2000 metri nella zona di Matagalpa, nel nord-ovest del paese.

La **miscelazione** dei caffè lavati del **Centro America**, con uno dei più importanti caffè dell'**Africa**, dà vita ad un **infuso** dai **profumi floreali** e dal gusto **agrumato** con fini **note di cioccolato**.



GLI SPECIALI



Le singole origini e le miscele della linea GLI SPECIALI

DIEMME rappresentano la nostra nuova interpretazione del caffè d’eccellenza. I numerosi dettagli presenti in etichetta – dalle caratteristiche della materia prima, alle note sensoriali, fino ai metodi d’estrazione consigliati – sono espressione di una scrupolosa indagine e di una continua attività di sperimentazione condotta in Laboratorio, fedele all’esperienza, al senso della qualità e alla trasparenza.

Per informazioni:

www.diemmecaffe.com | info@diemmecaffe.com

Diemme Industria Caffè Torrefatti S.p.A.

Via Battaglia 69 – 35020 Albignasego (PADOVA)